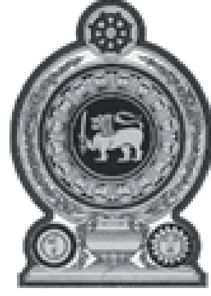
அந்தரங்கமானது



இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்

க.பொ.த. (சாதாரண தர)ப் பரீட்சை - 2020

85 - மனைப்பொருளியல்

புள்ளி வழங்கும் திட்டம்



இது விடைத்தாள் பரீட்சகர்களின் உபயோகத்துக்காகத் தயாரிக்கப்பட்டது. பிரதம பரீட்சகர்களின் கலந்துரையாடல் நடைபெறும் சந்தர்ப்பத்தில் பரிமாறிக்கொள்ளும் கருத்துக்களுக்கிணங்க, இதில் உள்ள சில விடயங்கள் மாறலாம்.

இறுதித் திருத்தங்கள் உள்ளடக்கப்படவுள்ளன

கல்விப் பொது தராதரப் பத்திர (சாதாரண தர)ப் பரீட்சை - 2020
85 - மனைப்பொருளியல்

பகுதி I

புள்ளி 01 X 40 **புள்ளிகள்** 40

பகுதி II **1 ஆம் வினா 10 பகுதிகளைக் கொண்ட கட்டாய வினாவாகும்.**

I. 01 - 10 **வினாவிற்கு** 02 **புள்ளி** 02 X 10 20 **புள்ளிகள்**

02-07 வரையுள்ள 6 வினாக்களில் 4 வினாக்களுக்கு விடையளிக்க வேண்டும்.

ஒரு வினாவுக்கு 10 புள்ளிகள் 10 x 04 = 40 புள்ளிகள்

2.	(i)	- 03	3.	(i)	- 03	4.	(i)	- 03
	(ii)	- 03		(ii)	- 03		(ii)	03
	(iii)	- 04		(iii)	- 04		(iii)	- 04
	புள்ளிகள்	10		**புள்ளிகள்**	10		**புள்ளிகள்**	10

5.	(i)	- 03	6.	(i)	- 03	7.	(i)	- 03
	(ii)	- 03		(ii)	- 03		(ii)	03
	(iii)	- 04		(iii)	- 04		(iii) a	02
							b	- 02
	புள்ளிகள்	10		**புள்ளிகள்**	10		**புள்ளிகள்**	10

இறுதிப் புள்ளிகளைக் கணக்கிடல்

பகுதி I	40 **புள்ளிகள்**
பகுதி II	60 **புள்ளிகள்**
மொத்தப்புள்ளிகள்	100

க.பொ.த (சா.தர)ப் பரீட்சை - 2020

விடைத்தாள்களுக்குப் புள்ளியிடலுக்கான பொது நுட்ப முறைகள்

விடைத்தாள்களுக்குப் புள்ளியிடும் போதும், புள்ளிப்பட்டியலில் புள்ளிகளைப் பதியும் போதும் ஓர் அங்கீகரிக்கப்பட்ட முறையைக் கடைப்பிடித்தல் கட்டாயமானதாகும். அதன்பொருட்டு பின்வரும் முறையில் செயற்படவும்.

1. சகல உதவிப் பரீட்சகர்களும் விடைத்தாள்களுக்குப் புள்ளியிடுவதற்கு சிவப்பு நிற மைப் பேனாவை பயன்படுத்தவும்.
2. பிரதம பரீட்சகர் ஊதாநிற மைப்பேனாவைப் பயன்படுத்த வேண்டும்.
3. சகல விடைத்தாள்களினதும் முதற்பக்கத்தில் உதவிப் பரீட்சகரின் குறியீட்டெண்ணைக் குறிப்பிடவும். இலக்கங்கள் எழுதும்போது **தெளிவான இலக்கத்தில்** எழுதவும்.
4. இலக்கங்களை எழுதும்போது பிழைகள் ஏற்பட்டால் அவற்றைத் தனிக்கோட்டினால் கீறிவிட்டு, மீண்டும் பக்கத்தில் சரியாக எழுதி, ஒப்பம் இடவும்.
5. ஒவ்வொரு வினாவினதும் உபபகுதிகளின் விடைகளுக்காக பெற்றுக்கொண்ட புள்ளியை பதியும் போது அந்த வினாப்பகுதிகளின் இறுதியில் △ இன் உள் பின்னங்களாக பதியவும். இறுதிப் புள்ளியை வினா இலக்கத்துடன் ☐ இன் உள் பின்னமாகப் பதியவும். புள்ளிகளைப் பதிவதற்கு பரீட்சகர்களுக்காக ஒதுக்கப்பட்ட நிரலை உபயோகிக்கவும்.
6. எண்கணித பரிசோதகர் புள்ளிகளைச் சரிபார்ப்பதற்கு நீல அல்லது கறுப்பு நிறமைப் பேனாவைப் பயன்படுத்த வேண்டும்.

உதாரணம் - வினா இல 03

(i) .... ✓
....
....



(ii) .... ✓
....
....

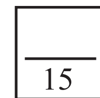


(iii) .... ✓
....
....



10

மொத்தம் 



பல்தேர்வு விடைத்தாள்

1. துளைத்தாள் தயாரித்தல்

I. புள்ளி வழங்கும் திட்டத்தின் படி சரியான தெரிவைத் துளைத்தாளில் அடையாளமிடவும்.

II அவ்வாறு அடையாளமிடப்பட்ட இடத்தை வெட்டி நீக்கித் துளைத்தாளைத் தயாரிக்கவும்.

III துளைத்தாளை விடைகளின் மீது சரியாக வைத்துக்கொள்ளக்கூடியதாகச் சுட்டெண் அடைப்பையும் வெட்டி நீக்கவும். சரியான விடைகளின் எண்ணிக்கையைக் காட்டும் அடைப்பையும் வெட்டி நீக்கவும்.

IV சரியான, பிழையான விடைகளை குறிப்பிடக்கூடியதாக ஒவ்வொரு வரிசைக்கும் இறுதியில் வெற்று நிரையொன்றை வெட்டி ஏற்படுத்திக் கொள்ளவும்.

V **வெட்டிக்கொண்ட துளைத்தாளில் பிரதம பரீட்சகரிடம் கையொப்பம் பெற்று அங்கீகரித்துக் கொள்ளவும்.**

2. அதன் பின்னர் விடைத்தாளை நன்கு பரிசீலித்துப் பார்க்கவும். ஏதாவது வினாவுக்கு, ஒரு விடைக்கும் அதிகமாக குறியிட்டிருந்தாலோ, ஒரு விடைக்காவது குறியிடப்படாமலிருந்தாலோ தெரிவுகளை வெட்டிவிடக்கூடியதாக கோடொன்றைக் கீறவும். சில வேளைகளில் பரீட்சார்த்தி முன்னர் குறிப்பிட்ட விடையை அழித்துவிட்டு வேறு விடைக்குக் குறியிட்டிருக்க முடியும். அவ்வாறு அழித்துள்ள போது நன்கு அழிக்காது விட்டிருந்தால், அவ்வாறு அழிக்கப்பட்ட தெரிவின் மீதும் கோடிடவும்.
3. துளைத்தாளை விடைத்தாளின் மீது சரியாக வைக்கவும். சரியான விடையை ✓ அடையாளத்தாலும் பிழையான விடையை × அடையாளத்தாலும் இறுதி நிரலில் அடையாளமிடவும். சரியான விடைகளின் எண்ணிக்கையை அவ்வவ் தெரிவுகளின் இறுதி நிரையின் கீழ் எழுதவும். அத்துடன் அவற்றை கூட்டி சரியான புள்ளியை உரிய கட்டத்தில் எழுதவும். புள்ளி பரிவர்த்தனை செய்யும் சந்தர்ப்பங்களில் பரிவர்த்தனை செய்யப்பட்ட புள்ளியை உரிய கூட்டினுள் எழுதவும்.

கட்டமைப்பு கட்டுரை மற்றும் கட்டுரை விடைத்தாள்கள்

1. பரீட்சார்த்திகளால் விடைத்தாளில் வெறுமையாக விடப்பட்டுள்ள இடங்களையும், பக்கங்களையும் குறுக்குக் கோடிட்டு வெட்டிவிடவும். **பிழையான பொருத்தமற்ற விடைகளுக்குக் கீழ் கோடிடவும். புள்ளி வழங்கக்கூடிய இடங்களில் ✓ அடையாளமிட்டு அதனைக் காட்டவும்.**
2. புள்ளிகளை குறிப்பிடும்போது ஓவலண்ட் கடதாசியின் வலது பக்க நிரலைப் பயன்படுத்தவும்.
3. சகல வினாக்களுக்கும் கொடுத்த முழுப் புள்ளியை விடைத்தாளின் முன் பக்கத்திலுள்ள பொருத்தமான பெட்டியினுள் வினா இலக்கத்திற்கு நேராக **2 இலக்கங்களில் பதியவும்.** வினாத்தாளில் உள்ள அறிவுறுத்தலின் படி வினாக்கள் தெரிவு செய்யப்படல் வேண்டும். எல்லா வினாக்களினதும் புள்ளிகளும் முதல் பக்கத்தில் பதியப்பட்ட பின் விடைத்தாளில் மேலதிகமாக எழுதப்பட்டிருக்கும் விடைகளின் புள்ளிகளில் குறைவான புள்ளிகளை வெட்டி விடவும்.
4. மொத்த புள்ளிகளை கவனமாக கூட்டி முன் பக்கத்தில் உரிய கூட்டில் பதியவும். விடைத்தாளில் வழங்கப்பட்டுள்ள விடைகளுக்கான புள்ளியை மீண்டும் பரிசீலித்த பின் முன்னால் பதியவும். ஒவ்வொரு வினாக்களுக்கும் வழங்கப்படும் புள்ளிகளை உரிய விதத்தில் எழுதுவும்.

✶ புள்ளிப்பட்டியல் தயாரித்தல்

I. ஒரு வினாப்பத்திரம் மாத்திரம் உள்ள பாடங்கள் தவிர ஏனைய சகல பாடங்களுக்குமான இறுதிப்புள்ளி குழுவினுள் கணிப்பிடப்படமாட்டாது.
II. ஒவ்வொரு வினாப்பத்திரத்துக்குமான இறுதிப்புள்ளி தனித்தனியான புள்ளிப்பட்டியலில் பதியப்பட வேண்டும்.
III. வினாப்பத்திரம் I இற்கான புள்ளி புள்ளிப்பட்டியலில் "**Total Marks**" என்ற நிரலில் **பதிந்து எழுத்திலும் எழுத வேண்டும்.**
IV. வினாப்பத்திரம் II இற்கான புள்ளிப் பட்டியலை தயார் செய்யும்போது பகுதிப் புள்ளிகளைப் பதிவதோடு வினாப்பத்திரம் II இன் இறுதிப் புள்ளிகளை புள்ளிப் பட்டியலில் "**Total Marks**" என்ற நிரலில் பதியவும்.
V. 43 சித்திரப் பாடத்திற்குரிய I, II, மற்றும் III ஆம் வினாப்பத்திரங்களுக்குரிய புள்ளிகளை தனித்தனியாக புள்ளிப்பட்டியலில் பதிந்து

டும்.

V. 21 - சிங்களமொழியும் இலக்கியமும், 22 - தமிழ்மொழியும் இலக்கியமும் ஆகிய இரு பாடங்களும் வினாப்பத்திரம் I இற்குரிய புள்ளி புள்ளிப்பட்டியலில் பதிந்து எழுத்திலும் எழுத வேண்டும். வினாப்பத்திரம் II, III இற்கான பகுதிப்புள்ளிகளை உள்ளடக்கி அவ் வினாப்பத்திரத்தின் மொத்தப் புள்ளிகளை, புள்ளிப்பட்டியலில் பதிய வேண்டும்.

முக்கிய குறிப்பு :

I. சகல சந்தர்ப்பங்களிலும் ஒவ்வொரு வினாப்பத்திரத்திற்கும் உரிய முழுப்புள்ளியானது முழுத்தானத்தில் புள்ளி பட்டியலில் பதியப்படுதல் வேண்டும். எந்தவிதமான காரணங்களிற்காகவும் வினாப்பத்திரத்தின் இறுதிப்புள்ளியானது தசம தானங்களில் பதியப்படலாகாது.
II. புள்ளிப் பட்டியலின் சகல பக்கங்களிலும் புள்ளிகளைப் பதிந்து உதவிப் பரீட்சகர், புள்ளிகளை சரிபார்த்த உதவிப் பரீட்சகர், மதிப்பீட்டுப் புள்ளிகளை உறுதிப்படுத்தும் எண்கணித பரீட்சகர் மற்றும் பிரதம பரீட்சகர் தமது குறியீட்டு இலக்கத்தை எழுதி கையொப்பமிட்டு உறுதிப்படுத்துவது கட்டாயமாகும்.

ooo

கல்விப் பொது தராதரப் பத்திர (சாதாரண தர)ப் பரீட்சை - 2020
85 - மனைப்பொருளியல்

பகுதி I தேர்ச்சியும் தேர்ச்சி மட்டமும்

I ம் வினாப்பத்திரம் 40 வினாக்களை உள்ளடக்கியது. வினா இலக்கம் 1 – 17 வரை உணவும் போசணையும் பாடத்திட்ட பரப்பிற்கு உள்ளடங்கிய வகையில் தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. தேர்ச்சி மட்டம் 3 – 7 வரை இந்த பாடப் பரப்பிலிருந்து வினாக்கள் தெரிவு செய்யப்பட்டுள்ளன. போஷணை அடங்கிய உணவுகளை பகுப்பாய்வு செய்தல், போஷணைக் குறைபாடுகளினாலான நோய்கள், போஷணைக் குறைபாட்டில் தாக்கம் செலுத்தும் உணவுகள், சமிபாட்டுத் தொகுதி, வாழ்க்கைச் சக்கரத்திற்கு ஏற்ற போஷணைகள், பல்வேறு சமையல் முறைகள், உணவு வேளை திட்டமிடல், சமைத்தல், பரிமாறல், உணவு சமைத்தல், உணவு நற்காப்பு முறைகளில் பின்பற்றப்படும் நுட்பங்கள், இலங்கையில் காணப்படும் போஷணைப் பிரச்சினைகள் பற்றிய அறிவு தெளிவு பெற்றுக் கொள்ளல் இவற்றில் கல்வி கற்றுக்கொள்ளல், திறன்களைப் பெற்றுக்கொள்ளல். வினா 18 – 27 குழந்தை விருத்தி தேர்ச்சி மட்டங்களுக்கு பொருத்தமான தேர்ச்சி இலக்கம் 12, 13 யை உள்ளடக்கியது. இவ்வினாக்களில் பெண் இனப்பெருக்கத் தொகுதியின் அமைப்பு, கட்டிளமைப் பருவத்தினரின் வளர்ச்சி, கர்ப்பிணி பருவத்தினருக்கு பிணியாயின் நிலையத்தின் முக்கியத்துவம், குழந்தை பருவத்தின் தன்மை, முன்பிள்ளை பருவத்தினருக்கு பிணியாய் நிலையத்தின் போன்றவற்றை அறிந்துக் கொள்ளல். இலக்கம் 28 –35 வரையான வினாக்கள் தேர்ச்சிகள் 10, 11 இல் உள்ளடங்கிய தேர்ச்சி மட்டத்தின் புடைவையும் உடை அமைத்தலும் அமைந்துள்ளது. தையல் முறைகள், ஆடை நிர்மாணிப்பின் முக்கியத்துவம், ஆடைகள் தைத்தல், பயன்படுத்தும் அளவுகள், ஆடை நிர்மாணிப்பு படிமுறைகள் பற்றிய அறிவும் அனுபவமும் பெற்றுக்கொள்ளல், திறமையும் பெற்றுக் கொள்ளல்.

36 – 40 வரையிலான வினாக்கள் தேர்ச்சி மட்டம் 1 – 2 வரையிலான மனை நிர்வாக பகுதியிலிருந்து தயாரிக்கப்பட்டுள்ளன. மனை வளங்கள் பற்றிய அனுபவம், வீட்டினைத் திட்டமிடல், மனை அலங்காரம் போன்றவற்றில் அனுபவத்தைப் பெற்றுக்கொள்ளல்.

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

85 T I,II

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (සාමාන්‍ය පෙළ) විභාගය, 2020
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (சாதாரண தர)ப் பரீட்சை, 2020
General Certificate of Education (Ord. Level) Examination, 2020

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව **I, II**
மனைப் பொருளியல் I, II
Home Economics **I, II**

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

අමතර කියවීම් කාලය - මිනිත්තු 10 යි
மேலதிக வாசிப்பு நேரம் - 10 நிமிடங்கள்
Additional Reading Time - 10 minutes

வினாப்பத்திரத்தை வாசித்து, வினாக்களைத் தெரிவுசெய்வதற்கும் விடை எழுதும்போது முன்னுரிமை வழங்கும் வினாக்களை ஒழுங்கமைத்துக் கொள்வதற்கும் மேலதிக வாசிப்பு நேரத்தைப் பயன்படுத்துக.

மனைப் பொருளியல் I

கவனிக்க :

(i) **அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளிக்க.

(ii) இலக்கம் **1** தொடக்கம் **40** வரையான வினாக்களுக்கு வழங்கப்பட்டுள்ள (1), (2), (3), (4) ஆகிய விடைகளிலிருந்து **சரியான** அல்லது **மிகவும் பொருத்தமான** விடையைத் தெரிவு செய்க.

(iii) **உங்களுக்கு வழங்கப்பட்டுள்ள விடைத்தாளில் ஒவ்வொரு வினாவுக்கும் உரிய வட்டங்களில் உங்கள் விடையின் இலக்கத்தை ஒத்த வட்டத்தினுள்ளே புள்ளடி** (×) **இடுக.**

(iv) அவ்விடைத்தாளின் மறுபக்கத்தில் தரப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களையும் கவனமாக வாசித்து, அவற்றையும் பின்பற்றுக.

1. பின்வரும் சீனி வகைகளில் இரு சக்கரைட்டு எது?
(1) குளுக்கோசு (2) மோல்ட்டோஸ்
(3) கலற்றோஸ் (4) பிறக்டோஸ்

2. லைசீன், மெதியோனின் ஆகிய இரண்டும் அதிகமாகக் காணப்படும் உணவு வகை யாது?
(1) அரிசி (2) கடலை (3) பால் (4) போஞ்சி

3. தேங்காயில் அதிகம் காணப்படுவது
(1) டிரான்ஸ் கொழுப்பமிலம் ஆகும். (2) ஒமேகா - 3 கொழுப்பமிலம் ஆகும்.
(3) நிரம்பிய கொழுப்பமிலம் ஆகும். (4) நிரம்பாத கொழுப்பமிலம் ஆகும்.

4. இரும்புக் குறைபாட்டினால் ஏற்படும் நோய்க்கான அறிகுறியாக அமைவது
(1) வெளிறல் நிலை (2) வயிற்றோட்டம்
(3) வளைந்த கால்கள் (4) மலச்சிக்கல்

5. எத்தொழிற்பாட்டுக்காக உடலுக்குக் கல்சியம் அவசியமாகும்?
(1) தெளிவான பார்வையை வழங்குவதற்காகும்.
(2) உடல் வெப்பநிலையைப் பேணுவதற்காகும்.
(3) உணவு சமிபாட்டை மேம்படுத்துவதற்காகும்.
(4) என்பு, பல் ஆகியவற்றின் விருத்திக்காகும்.

6. விற்றமின் B_2 இன் இரசாயனப் பெயர் யாது?
(1) தயமின் (2) ரைபோபிளேவின்
(3) நயசின் (4) போலிக் அமிலம்

7. ஒரு கிராமில் அண்ணளவாக 9 கிலோ கலோரி சக்தியை வழங்கக்கூடிய உணவு வகை யாது?
(1) எள் (2) தேங்காய் எண்ணெய்
(3) அரிசி (4) சீனிக்கிழங்கு

8. கொழுப்பை சமிபாடடையச் செய்யும் நொதியம் எது?
(1) இலக்ரேசு (2) சுக்குரேசு (3) பெப்திடெசு (4) இலிப்பேசு

9. உணவு சமிபாட்டுத் தொகுதியுடன் தொடர்புடைய சரியான கூற்றைத் தெரிவு செய்க.
(1) வாய்க்குழியில் புரதச் சமிபாடு ஆரம்பிக்கப்படும்.
(2) இரைப்பையில் கொழுப்பு குழம்பாக்குதல் ஆரம்பிக்கப்படும்.
(3) பித்தக்கானும் சதையக்கானும் முன்சிறுகுடலுக்குள் திறக்கப்படும்.
(4) போசணை அகத்துறிஞ்சல் பிரதானமாகப் பெருங்குடலினுள் இடம்பெறும்.

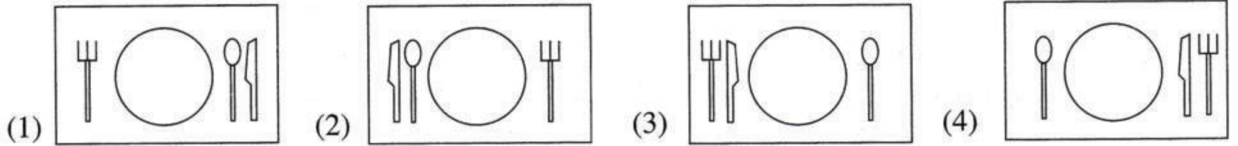
10. பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - சக்தித் தேவைப்பாடு அதிகமாகும்.
B - புரதத் தேவைப்பாடு அதிகமாகும்.
C - கல்சியம் தேவைப்பாட்டில் மாற்றமில்லை.

சாதாரண பெண்ணொருவருடன் ஒப்பிடும்போது, பாலூட்டும் தாயொருவருக்கு பரிந்துரைக்கப்படும் போசணைத் தேவைப்பாடுகளுடன் தொடர்புடைய சரியான கூற்றுகள்
(1) A, B மாத்திரமாகும். (2) A, C மாத்திரமாகும்.
(3) B, C மாத்திரமாகும். (4) A, B, C ஆகிய அனைத்தும் ஆகும்.

11. சமைக்கும் முறைகள் தொடர்பான சரியான கூற்று யாது?
(1) பொரித்தல், உலர் வெப்பச் சமையல் முறை ஆகும்.
(2) மெல்லவியல் (ஸ்ரு) செய்தலில் குறைவான வெப்பநிலையும் குறுகிய காலமும் பயன்படுத்தப்படும்.
(3) அமுக்கத்தில் சமைக்கும்போது வெப்பநிலை 100 °C ஆகும்.
(4) அவித்தல், ஈரவெப்பச் சமையல் முறை ஆகும்.

12. அதிக கலோரிப் பெறுமானத்தையுடைய உணவு வேளையைக் கொண்ட தெரிவு யாது?
(1) சோறு, பலா கறி, நெத்தலிப் பொரியல், கத்தரிக்காய் மோஜு
(2) சோறு, உருளைக்கிழங்குக் கறி, மீன் புளித்தீயல், வல்லாரைச் சம்பல்
(3) சோறு, பருப்புக் கறி, கோழி இறைச்சி மெல்லவியல் (ஸ்ரு), தக்காளிச் சலாது
(4) சோறு, வெள்ளரிக்காய் கறி, மீன் கறி, பொன்னாங்காணிக் கூட்டு

13. மேலைத்தேய ஒழுங்குமுறைக்கேற்ப மேசை ஒழுங்குபடுத்தப்பட்டிருக்கும் சரியான விதத்தைத் தெரிவு செய்க.



14. உணவு வகையொன்றை நீரில் வெளிறச் (பிளாஞ்ச்) செய்யும்போது அதன்,
(1) நீர்ப்பெறுமானம் குறைவடையும்.
(2) நிறம் பாதுகாக்கப்படும்.
(3) போசணைப் பெறுமானம் அதிகரிக்கும்.
(4) சுவை அதிகரிக்கும்.

15. சரியான கூற்று எது?
(1) கத்தரிக்காயை வெட்டிய பின்னர் இடம்பெறும் நிறமாற்றமானது நொதிய மண்ணிறமாதலால் (Enzymatic browning) இடம்பெறுகின்றது.
(2) பாய்ச்சர் முறையின்போது அனைத்து நுண்ணங்கிகளும் அவற்றின் வித்திகளும் அழியும்.
(3) இடியப்பம் தயாரிக்கும்போது வெப்பமேற்றப்படும் முறை பிரதானமாக கடத்தல் மூலமாக இடம்பெறும்.
(4) மிளகு விதைகளுடன் குரக்கன் விதைகள் கலக்கப்பட்டு உணவு கலப்படம் செய்யப்படுகிறது.

16. உணவு நற்காப்பின்போது சீனி சேர்க்கப்படுவதால் யாது நிகழ்கின்றது?
(1) நீரகற்றலுக்கு உதவுகின்றது. (2) செறிவு குறைக்கப்படுகின்றது.
(3) செறிவு அதிகரிக்கப்படுகின்றது. (4) நுண்ணங்கிகள் அழிக்கப்படுகின்றன.

17. இலங்கையில் அதிகமாகக் காணப்படும் போசணைக் குறைபாடாக அமைவது,
(1) நாகக் குறைபாடு ஆகும். (2) கல்சியக் குறைபாடு ஆகும்.
(3) இரும்புக் குறைபாடு ஆகும். (4) விற்றமின் C குறைபாடு ஆகும்.

18. பின்வருவனவற்றுள் பெண்களின் இனப்பெருக்கத் தொகுதியுடன் தொடர்புடைய சரியான கூற்றைத் தெரிவு செய்க.
(1) கருப்பையினுள் அகவணி (உட்சுவர்) சிதைவடைதல் மாதவிடாய் எனப்படும்.
(2) சூல், விந்து கருக்கட்டலானது கருப்பையினுள் இடம்பெறும்.
(3) முதிர்ச்சியடைந்த சூல் வெளிவிடப்பட்ட பின்னர் பலோப்பியன் குழாயினுள் செல்கின்றது.
(4) மாதவிடாய் சக்கரமானது ஈஸ்டரஜன், புரொஜெஸ்டரோன் ஆகிய ஓமோன்களால் கட்டுப்படுத்தப்படுகின்றது.

19. பின்வருவனவற்றுள் குழந்தை விருத்தியோடு தொடர்புடைய சரியான கூற்று யாது?
(1) ஒரு குழந்தையின் 5ஆம் மாதத்தில் அதன் நிறையானது பிறக்கும் போதான நிறையின் இரு மடங்காகும்.
(2) குழந்தைக்கு பல் முளைக்க ஆரம்பித்த பின்னர் மேலதிக உணவை வழங்க வேண்டும்.
(3) மாதமொருமுறை முதிர்ச்சியடைந்த பல விந்துக்கள் வெளியேற்றப்படும்.
(4) பூப்படைந்த காலத்திலிருந்து வாழ்நாள் முழுவதும் சூல் முதிர்ச்சியடைதல் இடம்பெறும்.

20. கட்டிளமைப்பருவத்தின் போதான உளவிருத்தியுடன் தொடர்புடைய **பிழையான** கூற்றைத் தெரிவு செய்க.
(1) பல்வேறு விடயங்கள் தொடர்பில் தேடியறிவார்.
(2) புத்தாக்கத் திறனை வெளிக்காட்டுவார்.
(3) ஏனையோருடன் வாதிடுவதற்கு முன்வருவார்.
(4) காலம், தூரம் போன்ற எண்ணக்கருக்கள் தொடர்பிலான தெளிவு ஆரம்பமாகும்.

21. கட்டிளமைப்பருவப் பிள்ளையின் நடத்தை தொடர்பான சரியான கூற்று எது?
(1) தனியாக இருப்பதை விரும்புவார்.
(2) சுயநலமான நடத்தையைக் காட்டுவார்.
(3) வீர வணக்கங்களையும் அவர்களைப் பின்பற்றுவதிலும் ஆர்வம் காட்டுவார்.
(4) உணர்ச்சிகளை வெளிப்படுத்தும்போது நிலையான தன்மையினைக் காட்டுவார்.

22. கர்ப்ப காலத்தின்போது, வைத்திய ஆலோசனை தேவைப்படும் சிக்கல் நிலையானது,
(1) வயிற்றோட்டம் (2) வாந்தி (3) மலச்சிக்கல் (4) உயர் குருதியமுக்கம்

23. பிணியாய்வு நிலையத்தில், கர்ப்பிணித் தாய் ஒருவருக்கு இரும்புக்கு மேலதிகமாக வழங்கப்படும் போசணைப் பதார்த்தம் யாது?
(1) போலிக் அமிலம் (2) விற்றமின் A (3) விற்றமின் D (4) விற்றமின் K

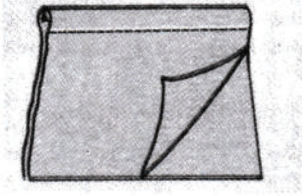
24. பிணியாய்வு நிலையத்தில், ஒரு தடவை மாத்திரம் மேற்கொள்ளப்படும் பரிசோதனை அல்லது அளவீடாக அமைவது
(1) உயரம் அளத்தல் (2) நிறை அளத்தல்
(3) சிறுநீர் பரிசோதனை (4) குருதி அமுக்கத்தை அளத்தல்

25. பச்சிளங் குழந்தை ஒன்றில் காண **முடியாத** இயல்பு யாது?
(1) தெறிவினைகளைக் காட்டுதல்
(2) தோல், மென்மையான உரோமங்களால் மூடப்பட்டிருத்தல்
(3) தலையானது உடம்பின் நீளத்தின் 1/4 பங்காக இருத்தல்
(4) உடலில் கொழுப்புப் படலம் நன்கு விருத்தியடைந்து காணப்படுதல்

26. ஒரு வயதை அடைந்த பிள்ளை வெளிக்காட்டும் இயல்பு யாது?
(1) காற்றால் நிரப்பப்பட்ட பந்தொன்றைப் பிடித்தல்
(2) விளையாட்டுக் கார் ஒன்றினைத் தனியாக ஓட்டிச் செல்லுதல்
(3) பில்டிங் புலொக்ஸ் (Building Blocks) பயன்படுத்தி பல்வேறு பொருட்களை உருவாக்குதல்
(4) ஏனைய குழந்தைகளுடன் விளையாட்டுப் பொருட்களைப் பகிர்ந்து கொள்ளுதல்

27. ஒரு குழந்தைக்கு நான்கு மாத முடிவில் வழங்கப்படும் தடுப்பூசி
(1) BCG தடுப்பூசி ஆகும். (2) MMR தடுப்பூசி ஆகும்.
(3) பென்டாவேலன்ட் வக்சீன் ஆகும். (4) யப்பானீஸ் என்சைபலயிடிஸ் (JE) தடுப்பூசி ஆகும்.

28. இவ்வுருவில் காட்டப்பட்டுள்ள பொருத்து யாது?



(1) பிரான்சிய பொருத்து
(2) எளிய பொருத்து
(3) தட்டைப் பொருத்து
(4) மேற்செறிப் பொருத்து

29. குவில்ட் செய்தலின்போது பயன்படுத்தப்படும் தையல் எது?
(1) விளிம்புத் தையல் (2) விஸ்பம் தையல்
(3) தையல்கார சோம் தையல் (4) சிறு நூலோடல்

30. தையல் முறை வேறுபடுகின்ற போதிலும் தையல் ஒரே மாதிரியாகத் தெரிகின்ற அலங்காரத் தையல் முறைகள் இரண்டாக அமைவன,
(1) புழுத் தையல், கம்பளித் தையல் ஆகியனவாகும்.
(2) பிரான்சிய முடிச்சுத் தையல், புழுத் தையல் ஆகியனவாகும்.
(3) வெட்டுக்குத்துத் தையல், கம்பளித் தையல் ஆகியனவாகும்.
(4) பிரான்சிய முடிச்சுத் தையல், வெட்டுக்குத்துத் தையல் ஆகியனவாகும்.

31. பின்வருவனவற்றுள் ஆடை வடிவமைப்பின்போது தையல் இரேகையைப் பயன்படுத்துவதன் தேவைப்பாடு யாது?
(1) தளர்வுத் தன்மையை வழங்குதல்
(2) தேவையான வடிவத்தைப் பெற்றுக்கொள்ளுதல்
(3) துணியை சிக்கனமாகப் பயன்படுத்துதல்
(4) அலங்காரங்களைப் பெற்றுக்கொள்ளுதல்

32. துணிகள், ஆடை வடிவமைப்பு ஆகியவற்றுடன் தொடர்புடைய சரியான கூற்றைத் தெரிவு செய்க.
(1) பொருத்துக்களில் தைக்கப்படாத விளிம்புகளை நேர்த்தியாக்குவதற்காக பெரு நூலோடல் பயன்படுத்தப்படலாம்.
(2) பட்டு, கம்பளி ஆகியவை விலங்கு நார்களாக இருக்கும் அதேவேளை ரெயோன் தொகுப்பு நார் ஆகும்.
(3) சிறு பிள்ளையின் ஆடையின் உடற்பகுதியைத் தைக்கும்போது தோளைப் பொருத்துவதற்கு முன்னர் மேல் மடிப்பைத் தைக்க வேண்டும்.
(4) விளிம்புத் தையலை முடிக்கும்போது பின்பக்கத்தில் தைக்கப்பட்டிருக்கும் தையலானது வெளிப்புறத்தில் நன்கு தெளிவாகத் தெரிதல் வேண்டும்.

33. ஆடையொன்றின் உள்துணியாகப் பருத்தியைப் பயன்படுத்துவதற்கு முன்னர், முதன் முதலில் செய்யவேண்டியது யாது?
(1) கழுவுதல் (2) கஞ்சியிடுதல்
(3) மின்னழுத்தியால் அழுத்துதல் (4) தொங்க விடுதல்

34. ஆடை வடிவமைப்பின்போது பயன்படுத்தப்படும் சில அளவீடுகள் பின்வருமாறு.

A - மார்பின் அளவீடு
B - இடையின் அளவீடு
C - முதலாம் குறுக்களவு
D - தோளின் அளவீடு
E - கீழ்க்கை அளவீடு

இவற்றுள் முறையே வளைந்த அளவீடாகவும் நேரான அளவீடாகவும் அமைவன
(1) A, B ஆகும். (2) A, E ஆகும். (3) B, C ஆகும். (4) C, D ஆகும்.

35. சரியான கூற்றைத் தெரிவு செய்க
(1) பருத்தித் துணியானது நெருப்பில் பிடிக்கும்போது உருகுகின்றது.
(2) குழந்தைகளுக்கான ஆடைகளைத் தைக்கும்போது தளர்வாகத் தைக்க வேண்டும்.
(3) விளிம்பு அலங்காரங்களைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம் உடைகளில் வெளிப்புற அலங்காரங்களைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.
(4) ஆடைகளை இழையோடும்போது மீன்முள்ளுத் தையலைப் பயன்படுத்தலாம்.

36. மனையின் வரவு செலவுத்திட்டத்தில் உள்ளடங்கும் அத்தியாவசியமான இரண்டு செலவுகளாக அமைவன,
(1) விழாக்கள், வீடு என்பனவாகும்.
(2) போக்குவரத்து, உல்லாசப் பயணங்கள் என்பனவாகும்.
(3) கல்வி, களியாட்டங்கள் என்பனவாகும்.
(4) ஆடை அணிகள், உணவு என்பனவாகும்.

37. மனை வளங்களில் உள்ளடங்கும் பௌதீக வளம் யாது?
(1) நேரம் (2) நீர் (3) உழைப்பு (4) மின்சாரம்

38. மனையில் இயற்கை ஒளியையும் காற்றோட்டத்தையும் பெற்றுக்கொள்வதற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் மேம்படுத்தப்பட்ட முறை யாது?
(1) கதவு (2) யன்னல்
(3) காற்றோட்டத் துளைகள் (4) நிலாமுற்றம்

39. பின்வருவனவற்றுள் மனை அலங்காரத்துடன் தொடர்புடைய சரியான கூற்று எது?
(1) மஞ்சள், மஞ்சள் செம்மஞ்சள், சிவப்பு என்பன இணைந்த வர்ணங்கள் எனப்படும்.
(2) கிடைக்கோடுகளால் நேரான, பலமான இயல்புகள் வெளிக்காட்டப்படும்.
(3) ஒரே இயல்பை மீண்டும் மீண்டும் காட்டுதல் ரிதம் எனப்படும்.
(4) நிறத்தின் செறிவு எனப்படுவது அந்த நிறத்தின் இளஞ்சாயலும் கடுஞ்சாயலும் ஆகும்.

40. இரண்டு நடுநிலை வர்ணங்களாவன
(1) கறுப்பு, வெள்ளை ஆகியனவாகும். (2) மஞ்சள், சாம்பல் ஆகியனவாகும்.
(3) பச்சை, கபிலம் ஆகியனவாகும். (4) நீலம், ஊதா ஆகியனவாகும்.

* *

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்

රහස්‍යයි
அந்தரங்கமானது

අ.පො.ස. (සා.පෙළ) විභාගය - 2020
க.பொ.த. (சா.தர)ப் பரீட்சை - 2020

විෂය අංකය / பாட இலக்கம்: **85** විෂයය / பாடம்: **மனைப்பொருளியல்**

I පත්‍රය - පිළිතුරු
I பத்திரம் - விடைகள்

ප්‍රශ්න අංකය வினா இல.	පිළිතුරෙහි අංකය விடை இல.	ප්‍රශ්න අංකය வினா இல.	පිළිතුරෙහි අංකය விடை இல.	ප්‍රශ්න අංකය வினா இல.	පිළිතුරෙහි අංකය விடை இல.	ප්‍රශ්න අංකය வினா இல.	පිළිතුරෙහි අංකය விடை இல.
01.	2	11.	4	21.	3	31.	2
02.	3	12.	1	22.	4	32.	1,2,3,4
03.	3	13.	1	23.	1	33.	1
04.	1	14.	2	24.	1	34.	3
05.	4	15.	1	25.	4	35.	2
06.	2	16.	3	26.	1	36.	4
07.	2	17.	3	27.	3	37.	2
08.	4	18.	1,2,3,4	28.	1	38.	4
09.	3	19.	1	29.	4	39.	3
10.	....	20.	....	30.	....	40.	1

2

විශේෂ උපදෙස් / விசேட அறிவுறுத்தல் } එක් පිළිතුරකට ලකුණු / ஒரு சரியான விடைக்கு **01** බැගින් / புள்ளி வீதம்

මුළු ලකුණු / மொத்தப் புள்ளிகள் **01 × 40 = 40**

පහත නිදසුනෙහි දැක්වෙන පරිදි බහුවරණ උත්තරපත්‍රයේ අවසාන තීරුවේ ලකුණු ඇතුළත් කරන්න.
கீழ் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் உதாரணத்திற்கு அமைய பல்தேர்வு வினாக்களுக்குரிய புள்ளிகளை பல்தேர்வு விடைப்பத்திரத்தின் இறுதியில் பதிக.

නිවැරදි පිළිතුරු සංඛ්‍යාව / சரியான விடைகளின் தொகை: **25 / 40**

I පත්‍රයේ මුළු ලකුණු / பத்திரம் I இன் மொத்தப்புள்ளி: **25 / 40**

கல்விப் பொது தராதரப் பத்திர (சாதாரண தர)ப் பரீட்சை - 2020

85 - மனைப்பொருளியல்

பகுதி II தேர்ச்சியும் தேர்ச்சி மட்டமும்

வினாப்பத்திரம் II ஏழு வினாக்களை உள்ளடக்கியது.

முதலாம் வினா

இவ்வினா கட்டாயமானது. இது பத்து வினாக்களை உள்ளடக்கியது. மனைப்பொருளியல் பாடத்திற்கு அமைவான பாட விடயங்கள் அனைத்தையும் உள்ளடக்கியது. பல்வேறு தேர்ச்சி மட்டங்கள் தொடர்பாக அறிவு திறனை அளவிடக்கூடியதாகவும் கட்டாய வினா தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. இங்கு தேர்ச்சி மட்டத்திற்கு அமைவான குடும்ப அங்கத்தவரின் உணவுத் தெரிவு, பல்வேறு உணவுகளில் தாக்கம், உணவுப் பாதுகாப்பு, உணவுத் தயாரிப்பு பற்றிய அறிவு, திறன், செயன்முறைத் திறன்கள், உயர் உளத் திறன்களும் அளவீடு செய்யக்கூடியதாக வினாக்கள் தயாரிக்கப்பட்டுள்ளன.

இரண்டாம் வினா

புடைவையும் உடையமைத்தலும் தொடர்பான தேர்ச்சி மட்டங்களுக்கேற்ப அறிவு, திறன், பிரயோகம், செயன்முறைத் திறன்களை அளவீடு செய்வதற்காக இவ்வினா தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது.

மூன்றாம், நான்காம் வினாக்கள்

உணவும் போஷணையும் தேர்ச்சி மட்டத்திற்மைவாக தயாரிக்கப்பட்டுள்ளன.

ஐந்தாம் வினா

மனை நிர்வாகத் தேர்ச்சிக்கு உள்ளடக்கப்பட்டது. மனைத் திட்டமிடலும், தயாரித்தல் தவிர வீட்டின் வளங்களைப் பயன்படுத்தல் சம்பந்தமான திறன்களைப் பெற்றுக்கொள்ளல்.

ஆறாம், ஏழாம் வினாக்கள்

பிள்ளை வளர்ச்சி தேர்ச்சிக்கு உட்பட்டது. குழந்தையின் தன்மை, பராமரிப்பு, கர்ப்பிணியை பேண, பிள்ளையின் போஷணை, கட்டிளமைப்பருவத்தினரின் தன்மை, இனப்பெருக்கத் தொகுதி, பிள்ளைப் பேறு மற்றும் அபிவிருத்தி சம்பந்தமான அறிவு, திறன், விளக்கம் போன்றவற்றை அளவிடுவதாக அமையப்பெற்றுள்ளது.

மனைப் பொருளியல் II

1. பின்வரும் விடய ஆய்வை வாசித்து, தரப்பட்டுள்ள வினாக்களுக்குச் சுருக்கமான விடை எழுதுக.

இது தாய், தந்தை, இரு கட்டிளமைப்பருவ மகள்மாரைக் கொண்டதொரு குடும்பமாகும். தந்தை வெளிநாட்டில் பணிபுரிவதால் தாயும் இரு மகள்மாரும் பாட்டியின் வீட்டில் வசிக்கின்றனர். பாடசாலையின் மாணவத் தலைவிகளான இரு மகள்மாரும் இணைப்பாடவிதானச் செயற்பாடுகளான நாடகம் நடித்தல், விளையாட்டு ஆகியவற்றில் பங்குபற்றுகின்றனர். அவர்கள் இருவரும் பாடசாலையின் விவாதக் குழுவினதும் உறுப்பினர்கள் ஆவர். தாய் வீட்டிலிருந்து மதிய உணவை சமைத்து வழங்கும் தொழிலில் ஈடுபடும் அதேவேளை, இரு மகள்மாரும் அதன் நிதி முகாமைத்துவத்தில் உதவி புரிகின்றனர்.

நீரிழிவு நோயால் அவதிப்படும் பாட்டிக்கு ஆடைகள், அலங்காரப் பொருட்களின் வடிவமைப்பு தொடர்பில் சிறந்த ஆற்றல் காணப்படும் அதேவேளை, அவர் இரு மகள்மாருக்காகவும் ஆடைகளைத் தைப்பார். இந்த வீட்டில் வரையறுக்கப்பட்ட இடவசதியே காணப்படுவதால் வரவேற்பறையே ஆடை வடிவமைப்பு வேலைகளுக்காகவும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. அவரால் உருவாக்கப்பட்ட பல்வேறு அலங்காரப் பொருட்கள் வீட்டின் அழகை மெருகூட்டுகின்றன.

(i) குடும்ப அங்கத்தவர்களுக்காகத் தயாரிக்கப்படும் உணவைத் தெரிவு செய்யும்போதும் உண்ணும்போதும் பாட்டியால் கவனம் செலுத்தப்பட வேண்டிய விடயங்கள் ஒவ்வொன்றை எழுதுக.

- நார்ப்பொருட்கள் அதிகமான உணவுகளை பெற்றுக் கொள்ளல்.
- மாப்பொருள் உணவுகளை குறைத்துக் கொள்ளல்.
- கொழுப்பு உணவுகள் குறைத்துக் கொள்ளல்.
- சீனி அதிகமுள்ள உணவுகளை குறைத்துக் கொள்ளல்.
- உடன் உணவுகள், காபனேற்றப்பட்ட பானங்கள் உட்கொள்ளாமை.
- சமிபாட்டுக்கு இலகுவான உணவைப் பெற்றுக் கொள்ளல்.
- இரா உணவை நேரத்தோடு பெற்றுக் கொள்ளல்.
- இரா உணவு குறைந்த அளவில் பெற்றுக் கொள்ளல்.
- சோற்றுக்கு அளவான மரக்கறிகளை பெற்றுக் கொள்ளல்.
- புரதம் அடங்கிய உணவுகளைப் பெற்றுக் கொள்ளல்.
- பழங்கள் அதிகமாக பெற்றுக் கொள்ளல்.

விடயம் 01 புள்ளி 01
விடயம் 02 புள்ளி 02

(ii) மகள்மாருக்கு பாடசாலைக்குக் கொண்டு செல்வதற்குப் பொருத்தமான சிற்றுண்டி ஒன்றைத் திட்டமிடுக.

- குறுகிய நேரத்தில் உண்ணக்கூடிய எந்த ஒரு உணவையும் குறிப்பிடல்

உதாரணம் : சென்வீச் (பாண் படை)
பேன் கேக் (சுருட்டப்பம்)
கறி பனிஸ்
மரக்கறி ரொட்டி
பெற்றிஸ்
கட்லட்
ஹெலப்ப
லெவெரியா
வடை
பயறு – தேங்காய் / கட்டசம்பல்

விடயம் 02 புள்ளி 02

(iii) உணவு சமைத்து வழங்கும் தொழிலுக்காக தாய், கோழி இறைச்சி சேர்க்கப்பட்ட மரக்கறி சோற்றைத் தயாரிக்கின்றார். இந்த உணவு வேளையிலிருந்து கிடைக்கும் **நான்கு** போசணைகளைக் குறிப்பிடுக.

- காபோவைதரேற்று
- புரதம்
- கொழுப்பு
- விற்றமின் A
- இரும்பு
- செலுலோசு
- விட்டமின் B கூட்டம்

விடயம் 04 புள்ளி 02

(iv) மேற்குறித்த உணவு வேளைக்குப் பொருத்தமான பாதுகாக்கப்பட்ட உணவு (Preserved Food) ஒன்றைப் பெயரிட்டு, அதனைத் தயாரிக்கும்போது பயன்படுத்தப்படும் **மூன்று** மூலப்பொருட்களை எழுதுக.

- சிலிபேஸ்ட்
- சட்னி
- மோஜு
- அச்சாறு
- சீனி சம்பல்

(உப்பு, சீனி, வினாகிரி, தேங்காய் எண்ணெய், மிளகு, மிளகாய்த்தூள்)

(உணவு பெயர் குறித்தல் 1/2 புள்ளி, தேவையான பொருட்கள் குறிப்பிடல் 1 1/2 புள்ளி)

புள்ளிகள் 02

(v) மகள்மாரின் ஆடைகளுக்காகப் பயன்படுத்தக்கூடிய மேற்பரப்பு அலங்கார முறைகள் **நான்கை** எழுதுக.

- பெயின்டின் செய்தல்
- எம்ரோயிடர் செய்தல்
- ரிபன் பிடித்தல்
- லேஸ் பிடித்தல்
- தெறிகள் பிடித்தல்
- அலங்காரங்கள் ஒட்டுதல்
- சீகுயின்ஸ் பிடித்தல் / முத்துப்பிடித்தல்

விடயம் 04 புள்ளி 02

(vi) எஞ்சிய புடைவைத்துண்டுகளைப் பயன்படுத்தித் தயாரிக்கக்கூடிய சுவர் அலங்காரம் ஒன்றிற்கான வடிவமைப்பை வரைக.

- எஞ்சிய துணியைப் பயன்படுத்தி சுவர் அலங்காரத்துக்கு பொருத்தமான அலங்காரம்

பெச் வேர்க்

அப்ளிக்

விடயம் 02 புள்ளி 02

(vii) 'இரு மகள்மாரிலும் சிறந்த ஆளுமைகள் கட்டியெழுப்பப்பட்டுள்ளன.' இந்தக் கூற்றினை உறுதிப்படுத்துவதற்கான **இரண்டு** உதாரணங்களைப் பந்தியிலிருந்து தெரிவு செய்து முன்வைக்க.

- மாணவர் தலைவன்
- விவாதக் குழு
- விளையாட்டு திறமை
- நாடகம்
- நிதி முகாமைத்துவம்

விடயம் 02 புள்ளி 02

(viii) இந்த மகள்மாரின் மொழி விருத்திக்குத் துணையாக அமையும் **இரண்டு** சந்தர்ப்பங்களை மேலுள்ள பந்தியிலிருந்து தெரிவு செய்து எழுதுக.

- விவாதக் குழு
- நாடகம்
- மாணவர் தலைவி

விடயம் 02 புள்ளி 02

(ix) உணவு சமைத்து வழங்கும் பணியின் நிதி முகாமைத்துவத்தின்போது அவர்களால் பின்பற்றப்பட வேண்டிய **இரண்டு** விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.

- வரவு செலவு திட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்தல்.
- தினமும் இலாபத்தை சேமிப்பு கணக்கில் சேமித்தல்.
- பணத்தை சேமித்தல்.
- உணவுப் பொருட்களை மொத்தமாக (தொகையாக) பெற்றுக் கொள்ளல்.
- தினமும் வரவு செலவு (கணக்கு) செயற்பாடுகளை தொடர்ச்சியாக செய்து வரல்.
- இலாபம் நட்டம் கணித்து கொள்ளல்.

விடயம் 02 புள்ளி 02

(x) ஆடை வடிவமைக்கும் பணியை மேற்கொள்வதற்காகவும் வரவேற்பறையை ஒழுங்கமைக்கும்போது கவனத்திற் கொள்ளப்பட வேண்டிய **இரண்டு** விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.

- மடிக்கும் மேசை
- லாச்சியுடன் கூடிய (மேசை / அலுமாரி)
- சுவரில் கண்ணாடி ஒன்றை பொருத்துதல்
- தையல் பொறிக்காக ஒரு பகுதியை வேறாக்கி கொள்ளல்
- சுவர் அலுமாரி, இராக்கை பொருத்துதல்

விடயம் 02 புள்ளி 02

மொத்தப்புள்ளி 20

2. (i) குழந்தைகளின் ஆடைகளுக்காகப் பருத்தித்துணி பொருத்தமாக அமைவதற்கான **மூன்று** காரணங்களை முன்வைக்க.

- காலநிலைக்கு ஏற்றது
- மென்மையானது
- நீரை உறிஞ்சக் கூடியது
- அடிக்கடி சலவை செய்யக்கூடியது
- இலகுவானது
- மிருதுவானது
- இலகுவில் உலரக்கூடியது
- சலவை செய்யும் போதும் அழுத்தும் போதும் உயர் வெப்பநிலைக்கு உட்படுத்தக்கூடியது

விடயம் 03 புள்ளி 03

(ii) குழந்தைகளின் ஆடைகளை அலங்கரிக்கும்போது பயன்படுத்தப்படும் வடிவமைப்புக்களில் இருக்க வேண்டிய **மூன்று** பண்புகளை எழுதுக.

- எளிமையானதாக இருத்தல்.
- விரும்பக்கூடியதாக இருத்தல்.
- சிறிய அலங்காரங்களை உடையதாக இருத்தல்.
- எளிய தையல் அலங்காரங்களைப் பயன்படுத்தக் கூடியதாக இருத்தல்.
- இளம் வர்ண நூல்களை பயன்படுத்திக் கொள்ளல்.
- குழந்தைக்குப் பொருத்தமான அலங்காரங்களைத் தெரிவு செய்தல்.

விடயம் 03 புள்ளி 03

(iii) குழந்தைகளின் ஆடை வடிவமைப்பின்போது அவர்களுக்கு வசதியாக இருத்தலை உறுதிப்படுத்துவதற்குக் கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய **நான்கு** விடயங்களை எழுதுக.

- உடலை உறுத்தாத பொருத்துக்கள் பயன்படுத்தல்.
- கழுத்திற்கு இடையூறு இல்லாதவாறு கழுத்தை தைத்தல்.
- குழந்தைக்கு பொருத்தமான திறப்புக்களை தைத்தல்.
- குழந்தைக்கு அசௌகரியத்தை ஏற்படுத்தாதவாறு கைகுழச் செடியை தைத்தல். (கைகுழச் செடியை சுற்றி கம்பளித் தையல் தைத்தல்.)
- பொருத்துக்கள் குறைவாக இருத்தல்.
- முன் கழுத்து சற்று ஆழமாக இருத்தல்.
- அலங்காரங்கள் குறைவாக இருத்தல்.

விடயம் 04 புள்ளி 04

மொத்தப்புள்ளிகள் 10

3. (i) சந்தையில் வாங்கிய மீனைக் குளிரூட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தும்போது பின்பற்ற வேண்டிய **மூன்று** படிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக.

- சுத்தம் செய்தல்.
- தேவையான அளவுகளில் துண்டுகளாக வெட்டுதல்.
- தேவையான அளவுகளில் வேறாக்கிக் கொள்ளல்.
- பொலித்தீன் பைகள் அல்லது பிளாஸ்டிக் பாத்திரங்களில் அடைத்தல்.
- அதிகுளிரூட்டியில் சேமித்தல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(ii) புரதத்தின் **மூன்று** தொழிற்பாடுகளை எழுதுக.

- உடலில் இழையங்களின் வளர்ச்சியும் தேய்வடைந்த இழையங்களை புதுப்பித்தலும்.
- சக்தியைப் பிறப்பித்தல்.
- நோயெதிர்ப்பு சக்தியை பெற்றுக்கொடுத்தல் / பிறபொருளெதிரி உற்பத்தி செய்தல்.
- நொதியங்கள் உற்பத்தி செய்தல்.
- ஓமோன் உற்பத்தி செய்தல்.
- குருதி உற்பத்தி செய்தல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(iii) உணவு வேளைகளில் மேலதிக கொழுப்பு சேர்க்கப்படுவதால் ஏற்படும் பாதகமான விளைவுகள் **நான்கை** எழுதுக.

- கொழுத்த உடல்
- நிறை அதிகரிப்பு
- குருதியில் கொலஸ்ரோல் அளவு அதிகரிப்பு
- இருதய நோய்
- உயர் குருதி அமுக்கம்
- சமிபாட்டுக்கு சிரமம்
- உணவில் விருப்பமின்மை
- நீரிழிவு நோய்
- அலட்சியத் தன்மை
- ஈரலில் கொழுப்பு படிதல்
- உடல் சிரமம்

  வயிறு ஊதுதல் (பொருமியிருத்தல்)

  குமட்டல்

  பசி ஏற்படலில் தாமதம்

விடயம் 04 புள்ளி 04

மொத்தப் புள்ளிகள் 10

4. (i) பழுதடைந்த உணவை இனங்காணக்கூடிய **மூன்று** இயல்புகளைக் குறிப்பிடுக.

- நிறம் மாறுதல்
- இழையமைப்பு மாற்றம் (ஒட்டும் தன்மை, வழுவழுப்புத் தன்மை, நீர்த்தன்மை)
- மணம் மாற்றம்
- பூஞ்சணம் பிடித்தல் / பங்கசு
- வடிவத்தில் மாற்றம்

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(ii) ஜாம் வகையொன்றை வீட்டில் தயாரிக்கும்போது பின்பற்ற வேண்டிய **மூன்று** படிமுறைகளை எழுதுக.

- பழங்களை கழுவுதல்.
- துண்டுகளாக வெட்டுதல் / களியைப் பெற்றுக் கொள்ளல் / சாற்றை பெற்றுக் கொள்ளல்.
- தேவையான அளவு சீனி சேர்த்துக் கொள்ளல்.
- பதம் வரும் வரை வெப்பமேற்றுதல்.
- குறிப்பிட்ட பதம் வந்த பின் அடுப்பில் இருந்து இறக்குதல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(iii) இந்த உணவைப் பொதியிட்டு சந்தையில் அறிமுகப்படுத்தும்போது அதன் முகப்படையாளத்தில் (லேபளில்) உள்ளடக்கப்பட வேண்டிய **நான்கு** விடயங்களை எழுதுக.

- உற்பத்தியின் பெயர்
- உற்பத்தியாளரின் பெயர்
- உற்பத்தி திகதி
- காலாவதி திகதி
- அடங்கியுள்ள பொருட்கள் / சேர்மானம்
- விலை
- நிறை / அளவு

விடயம் 04 புள்ளிகள் 04

மொத்தப்புள்ளிகள் 10

5. (i) மனையின் தளத்திட்டத்தை வரையும்போது கவனத்திற்கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் **மூன்றை** எழுதுக.

- சரியான அளவுப் பரிமாணம் குறிப்பிடல்
- குறியீடு
- நடைபாதை
- இடவசதி (சூழலுக்குப் பொருத்தமானவாறு)
- இணைந்த அலகு (தொகுதிப்படுத்தப்படல்)
- வெளிச் சூழலுடன் வீட்டைத் தொடர்புபடுத்தும் முறை
  (காற்றின் திசை யன்னலால் தெரியும் சுற்றுப்புறச் சூழல்)
- சரியான திசையை தெரிதல்
- ஒளியும் காற்றோட்டமும்

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(ii) மனையின் படுக்கையறையைத் திட்டமிடும்போதும் ஒழுங்கமைக்கும்போதும் கவனத்திற்கொள்ள வேண்டிய **மூன்று** விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.

- இடவசதியை அவதானித்தல்.
- ஒளியும் காற்றோட்டமும் பெற்றுக் கொள்ளும் வகையில் அமைத்துக் கொள்ளல்.
- யன்னலுக்கு ஒளிக்கசிவு கண்ணாடியைப் பயன்படுத்தல்.
- கதவை, அறையின் ஒரு ஓரத்தில் அமைத்தல்.
- கதவை அறையின் உள் பக்கத்திற்கு திறக்கும் படி அமைத்தல்.
- படுக்கயைறையின் கதவு வரவேற்பறையை நோக்காது இருத்தல்.
- படுக்கையறையின் ஊடாக ஏனைய அறைகளுக்கு செல்லாது இருத்தல்.
- இணைந்த அலகு (படுக்கையறைக்கு அருகில் மலசலகூடம் அமைத்தல்)
- தனித்துவத்தைப் பேணும் வகையில் அமைத்தல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(iii) வீட்டில் சிக்கனமாக மின்சாரத்தைப் பயன்படுத்துவதற்காக எடுக்க வேண்டிய நடவடிக்கைகள் **நான்கை** எழுதுக.

(LED / CFL) – குறைந்த மின் அளவுள்ள
- மின் அழுத்தியை பயன்படுத்தும் போது ஒரே நேரத்தில் அனைத்து ஆடைகளையும் அழுத்திக் கொள்ளல்.
- தேவையற்ற மின் குமிழ்களை அணைத்து விடல்.
- தேவையற்ற மின் விசிறிகளை நிறுத்தி விடல்.
- குளிரூட்டியைப் பயன்படுத்தும் போது, குளிரூட்டியிலுள்ள காற்று ஊடு செல்வதற்கு ஏற்றவாறு உணவுகளை சேமித்தல்.
- அடிக்கடி குளிரூட்டியின் கதவை திறக்காமல் இருத்தல்.
- சூடான உணவுகளை குளிரூட்டியில் வைக்காது இருத்தல்.
- பாவு மின் விசிறிக்குப் பதிலாக மேசை மின் விசிறி பயன்படுத்தல்.

- வெளியில் தெரியக்கூடிய மின் சுருள்கள் உள்ள உபகரணங்களை பாவிக்காது இருத்தல். (Hot plate)
- குறைந்த அளவு உணவு சமைக்கும் போது பெரிய அளவிலான கனலடுப்பை பயன்படுத்தாது இருத்தல்.
- மின் பாவனைக்குப் பதிலாக சூரியக்கலங்கள் பயன்படுத்தல்.

விளக்கம் 04 புள்ளிகள் 04

மொத்தப் புள்ளிகள் 10

6. (i) குழந்தைப் பருவத்தில் வெளிப்படுத்தப்படும் **மூன்று** இயக்கத் திறன்களைக் குறிப்பிடுக.

- தவழ்தல் / முழங்காலில் தவழ்தல்.
- கை கால் வேகமாக அசைதல்.
- முகம் குப்புற திரும்பியவுடன் தலையை உயர்த்தல்.
- கைகளைப் பின்னி விளையாடுதல்.
- கைகளை நீட்டுதல்.
- உட்காருதல்.
- ஒரு பொருளை கைக்கு மாற்றுதல்.
- எழும்பி நிற்றல்.
- உதவியுடன் நடத்தல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(ii) ஒரு வயதை எட்டிய குழந்தைக்காகத் தயாரிக்கப்பட்ட உணவைப் பரிமாறும்போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய **மூன்று** விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.

- சிறிய அளவில் உணவைப் பரிமாறுமல்.
- குழந்தை நல்ல மனநிலையில் இருக்கும் போது உணவுப் பரிமாறல்.
- உணவு அருந்த குறிப்பிட்ட இருக்கையைப் பயன்படுத்தல். (Feeding chair)
- குழந்தைக்கு பொருத்தமான விசேட கருவிகள் உபகரணங்களும் பயன்படுத்தல். (பீங்கான், கோப்பை, கரண்டி)
- சுயமாக உணவு உண்ண பழக்கப்படுத்தல்.
- பொருத்தமான வெப்பநிலையில் உணவு காணப்படல்.
- பொருத்தமான இழையமைப்பில் காணப்படல்.
- குழந்தை கவரக்கூடிய வகையில் உணவின் நிறம், அலங்காரம், வடிவமைப்பு காணப்படல்.
- குழந்தையை உணவு உண்ண வற்புறுத்தல் ஆகாது.
- குழந்தை வீழ் நீர் (bib) ஏந்தியை அணிவித்தல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(iii) கர்ப்பிணித் தாயொருவர் உருவாக்கிக் கொள்ள வேண்டிய **நான்கு** உணவுப் பழக்கவழக்கங்களை எழுதுக.

- உயர் போசணை உள்ள உணவுகளை உட்கொள்ளல்.
  (புரதம், விட்டமின்கள், கல்சியம், இரும்பு, சக்தி)
- உண்ணும் உணவின் அளவை அதிகரித்தல்.
- உணவு வேளையை தவிர்த்தல் ஆகாது.
- மேலதிக உணவு வேளைகளை அதிகரித்துக் கொள்ளல்.
- அதிகளவு நீர் அருந்துதல்.
- பாதிப்பு விளைவிக்கக்கூடிய சேர்மானப் பொருட்கள் அடங்கிய உணவுகளை பெற்றுக் கொள்ளாதிருத்தல்.
- நார்த்தன்மை உள்ள உணவுகளை சேர்த்தல்.

விடயம் 04 புள்ளிகள் 04

மொத்தப் புள்ளிகள் 10

7. (i) தாய்ப்பால் ஊட்டுதல் தாய்க்கு அவசியமானதாகும் என்பதை உறுதிப்படுத்துவதற்கான **மூன்று** விடயங்களை முன்வைக்க.

- தாய்க்கும் குழந்தைக்கும் இடையே உறவு அதிகரித்தல்.
- தாயின் கருப்பை மீண்டும் பழைய நிலைக்கு மீளுதல்.
- தாய்க்கு மார்பு புற்றுநோய் ஏற்படும் வாய்ப்பு குறைதல்.
- காலம், சக்தி, பணம் ஆகியவற்றை சேமித்தல்.
- தற்காலிக இயற்கை கர்ப்பத்தடைக்கு உதவுகின்றது / குடும்ப கட்டுப்பாட்டு முறைக்கு உதவுதல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(ii) கட்டிளமைப்பருவ ஆண் பிள்ளையொருவர் வெளிக்காட்டும் துணைப்பாலியல்புகள் **மூன்றைக்** குறிப்பிடுக.

- அக்குள், மார்பு, பாலியல் உறுப்புகளைச் சுற்றி மயிர் முளைத்தல்.
- தாடி, மீசை முளைத்தல்.
- தசை பிண்டங்கள் வளர்ச்சியடைதல்.
- உயரம், எடை அதிகரித்தல்.
- தோள் அகலமாதல்.
- குரல் வளை முடிச்சு வெளியே தள்ளி காணப்படல்.
- குரலில் மாற்றம் ஏற்படல்.
- விந்து உற்பத்தியாதல்.

விடயம் 03 புள்ளிகள் 03

(iii) பின்வருவன பற்றிச் சிறுகுறிப்பு எழுதுக.

(a) விதை

(b) முளையப் பருவம்

a. **விதை**

- ஆண் இனப்பெருக்க உறுப்பாகும்.
- விந்து உற்பத்தி செய்தலும், சேமித்தலும்.
- தெஸ்தெஸ்தரோன் எனும் ஓமோன் உற்பத்தி செய்தல்.
- கட்டிளமைப் பருவத்தில் விதை அளவில் பெருத்தல்.

விடயம் 02 புள்ளிகள் 02

b. **முளையப் பருவம்**

- கருக்கட்டலில் இருந்து 2 மாதம் வரையான காலப்பகுதி முளையப்பருவம் ஆகும்.
- கருக்கட்டலுடன் கலங்கள் பிரிகையடைய ஆரம்பித்து கலக்கூட்டம் பலோப்பியன் குழாயினூடாக கருப்பையை அடைந்து, கருப்பையின் உட்சுவராகிய என்றோமெற்றியத்தில் உட்பதியும். இது மொரியுலா எனப்படும்.
- மொரியுலா வளர்ச்சியடையும்.
- சூல் வித்தகம், தொப்புள் நாண் என்பவற்றின் உருவாக்கம் இடம்பெற்று முளையம் விருத்தி அடையும்.

விடயம் 02 புள்ளிகள் 02

மொத்தப் புள்ளிகள் 10